



109 年度蘭陽校園全發院住宿書院活動 - 夏日

時間：2020-06-03

地點：蘭陽校園 CL113 沉思者小館

近年來，品飲葡萄酒的風氣漸盛，而且，品飲葡萄酒的年齡層也越來越年輕化，隨著夏天的到來，活動當中除了介紹正確的品飲方式之外，也將挑選幾支適合夏天品飲的白酒和氣泡酒，並將介紹利用葡萄酒調製適合夏天飲用的 Sangria。

以下是活動主軸：

1. 正確品飲方式。適合用於各類的葡萄酒品飲，強調責任飲酒且以欣賞的角度出發，而非豪飲。
2. 介紹夏天適合的白葡萄酒款和氣泡酒款。首先，由於夏天天氣較為炎熱，比較會想要喝冰涼的飲料，而白酒和氣泡酒的適飲溫度比紅葡萄酒低上許多，因此，成為搭配夏日時光的好選擇。而白葡萄酒和氣泡酒又會因為葡萄酒種和製酒方式的不同，特別有一些酒款更為輕盈，更適合夏日飲用。

介紹 Sangria。Sangria 為西班牙的水果調酒，其主要的基底就是葡萄酒。通常會以紅酒來調配，但是，也可以使用白葡萄酒或者氣泡酒。利用一些簡單的水果素材，也可以喝到酒精濃度更為低的調酒。

活動一開始，由主講人(紀珊如老師)介紹這三款葡萄酒的品種和特性，並介紹因為夏天氣候炎熱，氣溫比較高，而酒體較為輕盈的白酒和氣泡酒，其適飲酒溫也比較低(介於 6~10 度 C 之間)，因此，是比較適合消暑氣得葡萄酒選擇。第一款是選自法國亞爾薩斯產區，為 Appellation Alsace Controlee 等級之灰皮諾(Pinot Gris)，酸度和澀度都低，酒體屬於中度偏輕，橙橘香氣、綠蘋果以及梨子(西洋梨)香氣明顯。接著第二款是來自義大利，頗受年輕女孩子們喜愛，使用麝香葡萄所釀製的微氣泡酒 Moscato d' Asti，為 DOCG 的等級(義大利產區等級區間最高級)，且價為相當親民，其濃郁的花香、荔枝香氣是它的特色，加上適飲溫度更低，酒精濃度也不到 8%，且此款微氣泡酒甜度比較高，也有好的酸度來支撐，是非常討喜的一款酒。第三款則是選擇南法產區的白蘇維儂；由於南法天氣較為溫暖，其酒體會比較厚重，此款白蘇維儂和一般高酸度的輕酒體白蘇維儂較為不同，因此，透過加入夏天類的水果，製作成 Sangria 後，可以降低它的酒體厚重感，並因為濃郁的水果香氣(來自於添加的鮮果)和新鮮柳橙汁，也豐富了此款酒的風味，因為此款酒品為活動的最後一款，且考慮到 Moscato d' Asti 的甜度，因此，調製時也添加適度的果糖，增加其水果調酒的甜度，而成為此住宿書院活動的結尾酒。

參與的同學當中，有部分的同學已經有一些品飲經驗，而部分同學為初學者，也有兩位從未接觸過葡萄酒，因此，也是一個很好的交流機會。



為此次活動所準備的酒；第一、二款皆為兩瓶，第三款則只有一瓶並已經事先調製好 Sangria



正在品飲第一款酒的同學們，另外兩款仍冰鎮中